

A VINHA PORTUGUEZA

SUMMARIO

F. D'ALMEIDA E BRITO.— *Chronica de Fevereiro e factos diversos.*

DR. JOSÉ CAETANO DOS REIS.— *Vinhas d'entre Dão e Mondego*

JORGE DE MELLO.— *A produção vinicola em Portugal.*

ALEXANDRE FIGUEIREDO.— *Vinhas e vinhos do Algarve.*

P. C. MONTEIRO GORJÃO.— *A phylloxera em Torres Novas.*

ALFREDO V. V. CORREIA DE BARROS.— *As videiras de enforcado ou de embarrado.*

As videiras de enforcado ou de embarrado

A região vinicola productora do vinho verde comprehende os districtos administrativos de Vianna do Castello, Braga, Porto e pequena parte dos districtos limitrophes d'estes. Esta região occupa uma area proximamente 713:719 hectares, com uma população de 630:852 habitantes, e produzindo annualmente o minimo de 600:000 hectolitros ou 20:000 pipas de vinho.

O vinho verde ainda ha pouco só tinha alguma exportação para o Brazil, mas ultimamente tem tido larga procura para França, havendo localidades que tem vendido todo o u vinho aos commissarios francezes que teem vindo ao paiz para este fim.

Para Inglaterra tambem tem sido exportado algum, devendo-se isto principalmente a ter-se tornado mais conhecido depois da exposição agricola de Lisboa de 1884.

O ex.^{mo} sr. José Taveira de Carvalho, dignissimo presidente da commissão central anti-phylloxerica do norte e abastado lavrador em Amarante, etc., tem satisfeito varias encomendas dos seus bem tratados vinhos/verdes que lhe teem sido feitas de Londres e Liverpool.

Segundo a qualidade e a abundancia regula a pipa de 500 litros de vinho verde entre 8\$000 e 50\$000 réis. O vinho de primeira qualidade anda, termo médio, por 20\$000 réis a pipa; o de 2.^a por 10\$000 réis e o de 3.^a por 8\$000 réis. Algumas vezes, porém, vendem-se pipas de 500 litros por 25\$000, 30\$000 e 50\$000 e mesmo por 60\$000 réis nas localidades mais afamadas para a exportação, como as de Monção, Basto e os do Tamega. Na exposição agricola de Lisboa de 1884 esteve vinho das propriedades da Livração do ex.^{mo} sr. conde de Samodães, que se vende por estes ultimos preços. Era magnifico.

Os rios Minho, Douro e Tamega foram os limites naturaes da nossa região dos vinhos verdes.

E' n'esta região que se cultiva a videira de enforcado ou de embarrado, videira arborescente, trepada ás arvores, debruçando suas vides sobre os ramos d'aquellas, em verdejantes meandros de pampanos carregados de cachos d'agradavel mistura com a folhagem e fructos das mesmas arvores.

Este systema de cultivar a videira é antiquissimo no paiz, encontrando-se nas terras por onde começámos a nossa oc-

cupação, parece ser o seu systema primitivo e natural e ter acompanhado a videira na sua vinda da Ásia para a Europa. Este systema, tal como nós usamos e outros mais ou menos modificados e aperfeiçoados de vide alta encontram-se também na Galliza, nos departamentos francezes dos Pyreneus, na Toscana e na Saboia.

A videira de enforcado que tão agradavelmente impressiona a quem a vê pela primeira vez, não é todavia propria a produzir vinhos de qualidade, sem por assim dizer roubar espaço e alimento ás culturas proprias a produzir o pão e a herva para os bois de engorda ou seja a carne; porque occupa as margens dos campos, que por sua vez dão o vinho e a lenha ao lavrador.

E' um systema perfeitamente em harmonia com as condições de vida e de divisão da propriedade d'estes povos. Tal systema produz mesmo muito mais vinho que se tivessemos o campo occupado de vinha baixa; porque se n'essas circumstancias de clima e terreno 8:000 cepas n'um hectare de vinha baixa produzem termo medio 2:136 litros de vinho, 100 uveiras, a 4 metros umas das outras n'uma igual área, produzirão regularmente 3:816 litros ou mais 1:680 litros que no systema da vinha baixa; podendo mesmo elevar-se a sua producção ao dobro, porque ha uveiras que dão 50 litros de vinho.

D'aqui se vê que não seria economico acabar com este systema de cultura da videira n'esta região, mas o que é necessario é aperfeiçoal-o, para que os seus vinhos se tornem mais eguaes, semi-maduros, e de melhor conservação, e poderem ir longe procurar mercados remuneradores, ganhando nome; para que esta immensa procura que hoje tem tido não seja ephemera, acabando ámanhã, quando os francezes, regenerando as suas vinhas dos estragos do terrível aphidio phylloxerico, não precisem já vir mendigar no estrangeiro a materia com que fornecem aos mercados de todo o mundo os seus afamados vinhos de mesa, que graças a este meio não deixam de satisfazer todos os pedidos como d'antes, para não desviar de casa aquella procura e creditos antigos. Bem hajam elles que comprehendem bem quanto vale e quanto custa a ganhar aquella fama no commercio das nações.

(*Continua*).

Alfredo V. V. Correia de Barros